

SAFETY FRY, le système d'extinction qui protège les petites cuisines des feux de friteuses



Parce que les friteuses sont des éléments de cuisson dits à risque qui exposent fortement les cuisines professionnelles aux incendies, SAFEXIS a développé **SAFETY FRY**, un système d'extinction automatique destiné spécifiquement aux petites cuisines équipées de friteuses.

Avec SAFETY FRY vous êtes en conformité avec la réglementation française GC8 (réglementation incendie des cuisines dans les ERP).

Préserver son outil de travail et assurer le bien-être de ses salariés

La défaillance technique d'une friteuse et l'erreur humaine sont les premières causes des départs de feu en cuisine :

- Si un feu se déclare sur un élément de cuisson, le risque de propagation dans les conduits d'extraction est réel et peut provoquer de lourds dégâts sur les bâtiments.
- Un incendie est toujours un événement traumatisant pour les équipes de restauration qui sont souvent désarmées pour y faire face : panique et gestes inadaptés peuvent entraîner des blessures importantes et de graves lésions.

Mettre en œuvre des moyens d'extinction adaptés et spécifiques permet de faire face à cette situation et d'anticiper dommages ou accidents.

En faisant appel à SAFEXIS vous avez l'assurance de parler à un expert dans la protection des cuisines professionnelles. Depuis plus de 30 ans, l'entreprise accompagne plus de 6 000 clients, restaurateurs et hôteliers. Ses équipes techniques réalisent chaque année plus de 6 500 interventions d'installations et de maintenance.

SAFETY FRY, un nouveau système spécialement développé pour les petites cuisines

D'un faible encombrement et modulable, à installer sur des hottes existantes ou sur un nouveau système de traitement d'air, **SAFETY FRY** s'installe dans toutes les cuisines professionnelles en assurant la protection incendie des friteuses - ou des planchas par exemple - et du capteur d'extraction.



SAFETY FRY PEUT AUSSI SE CONNECTER !

SAFETY FRY peut bénéficier du système SAFETY FIRST 2.0®, développé par le département R&D de SAFEXIS lorsqu'un contrat de maintenance est souscrit. SAFETY FRY devient alors connecté* et communiquant avec un accès à la plateforme safexislive.com.

- Gestion en temps réel par e-mail et/ou SMS de l'état du système
- Accès à une plateforme sécurisée de supervision en temps réel
- Carte géographique interactive
- Consultable sur tout support (ordinateur, tablette, smartphone) - iOS/Android
- Historique sur 2 ans
- Mono et multi-sites
- Boîtier de géolocalisation compact et de qualité industrielle

* Sous réserve d'une couverture réseau du site installé

Avec 3 buses maximum, l'une pour le capteur de hotte d'extraction (3 ml max) et deux pour les appareils de cuisson, **SAFETY FRY** se déclenche manuellement et/ou automatiquement selon les besoins de chaque établissement. L'agent extincteur est immédiatement pulvérisé sur les deux niveaux, évitant ainsi toute propagation du feu.

Rapidement amortissable grâce à un coût attractif, il permet à tous les établissements de travailler sereinement et en toute sécurité. **SAFETY FRY** est disponible à l'achat ou en location 24, 36 ou 48 mois.

**Avec SAFETY FRY,
dites NON aux feux de friteuses !**